



WERKSKÜCHE · ZUR SÄGE

www.zursaege.at

18.09. – 24.09.2023

11:30 bis 13:00

Wir wünschen einen guten Appetit!

Montag
18.09.2023

Rindsuppe mit Leberreis
Spaghetti Carbonara mit Salat
Topfenknödel mit Marillenröster

Dienstag
19.09.2023

Karfiolcremesuppe
Gefüllte Paprika mit Tomatensauce, Kartoffeln und Salat
Nusscreme

Mittwoch
20.09.2023

Rindsuppe mit Speckgrießknödel
Kärntner Kasnudel mit brauner Butter und Salat
Zwetschkuchen

Donnerstag
21.09.2023

Zucchini-cremesuppe
Gedünstete Rindsroulade mit Krautstrudel und Kartoffelpüree
Grießcreme mit Fruchtsauce

Freitag
22.09.2023

Rindsuppe mit Einlage
Schollenfilet vom Grill mit Kräuterschaum, Salzkartoffeln und Salat
Rosinenzopf

Samstag
23.09.2023

Kartoffel-Lauchsuppe
Putencurry mit Reis und Salat
Dessert

Sonntag
24.09.2023

Rindsuppe mit Kaspresknödel
Rindsragout mit Petersilkartoffeln und Herbstgemüse
Joghurt-Mohnmousse auf Himbeerspiegel

Unsere regionalen Lieferanten: Fleisch: Fleischerei Kastner, Mauthen
Familie Zwischenberger, Rennweg am Katschberg
Gemüse: Gemüsefarm, Würmlach
Biohof Pinzger, Stranig
Milchprodukte: Biohof Zankl, Stollwitz
Biohof Pinzger, Stranig
Bio-Bergbauernhof Weger
Familie Zobernig, Vorhegg
Brot: Bäckerei Matitz, Kötschach
Bäckerei Wiegele, Nötsch
Eier: Eierfarm Primas, Nöbbling
Familie Zwischenberger, Nöbbling


Slow Food®
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

Werksküche „Zur Säge“ · 9640 Kötschach-Mauthen · Kötschach 249
+43 (0)4715 8126 48 · essen@zursaege.at
www.zursaege.at